

Macarons de guacamole

Ingrédients

- 128g de azúcar glas
- 128g de almendra molida
- 47g de claras de huevo (1) a temperatura ambiente
- 47g de claras de huevo (2) a temperatura ambiente
- 32g de agua
- 128g de azúcar granulada
- 2 aguacates grandes
- 2 limones verdes

Préparation

1. Una vez no es costumbre, aquí tienes una receta salada... bueno, casi: ¡macarons de guacamole!
2. La ventaja de estos es que puedes hacerlos en el último momento, a diferencia de los macarons habituales.
3. De hecho, es mejor rellenarlos poco antes de la degustación, ya que el guacamole tiende a humedecer las conchas bastante rápido.
4. Tamiza el azúcar glas y la almendra molida, luego agrega las claras de huevo (1) mezclar bien.
5. A continuación, prepara el merengue italiano: prepara un jarabe con el agua y el azúcar granulada.
6. Cuando alcance los 110°C, comienza a batir las claras de huevo (2).
7. Cuando el jarabe esté a 118°C, viértelo en hilo sobre las claras de huevo y sigue batiendo hasta obtener un merengue brillante.
8. Toma la mitad del merengue italiano y viértelo en la primera mezcla para suavizar, añadiendo el colorante.
9. Cuando la mezcla esté homogénea, agrega el resto del merengue italiano mezclando con una espátula o una marisa (este es el macaronage).
10. Es necesario suavizar la masa para que esté homogénea y flexible, pero no líquida; debe formar un lazo.
11. Pon la mezcla de macarons en una manga pastelera con una boquilla lisa, luego forma las conchas en una bandeja cubierta con papel pergamino.
12. Personalmente, las dejo secar antes de cocinarlas, pero algunas personas no lo hacen y funciona bien también, así que tú decides ;-). Una vez que la masa ya no esté pegajosa al tocarla con los dedos (aproximadamente 15-20 minutos), espolvorea las conchas con especias para guacamole y hornéalas en el horno precalentado a 145°C durante 12 a 14 minutos (la temperatura del horno y el tiempo de cocción se dan a título indicativo, probablemente necesites uno o dos intentos para encontrar la combinación correcta en tu horno).
13. Una vez cocidas las conchas, deja que se enfríen antes de despegarlas del papel pergamino.
14. Guacamole: 2 aguacates grandes Especias para guacamole al gusto imones verdes Tritura los aguacates con el limón verde y las especias, luego pon el guacamole en una manga pastelera con una boquilla lisa.
15. Montaje: Reparte tus conchas de macarons de dos en dos.
16. Coloca tu ganache en una manga pastelera con una boquilla lisa, luego rellena la mitad de las conchas.
17. Intenta hacer este paso en el último momento, de lo contrario tus macarons podrían humedecerse demasiado.